

Spargel-Auflauf

Für 2 Portionen:

500 g Spargel	200 g gekochter Schinken	250 g Kräuter-Frischkäse
Zwiebeln/Knobi	geriebener Käse	Lauchzwiebel
Brühe		

Spargel schälen, ggf. halbieren und in einen Topf mit heißem Wasser geben. 6-10 Minuten kochen lassen, sodass er noch bissfest ist.

Gekochten Schinken in der Mitte halbieren, Spargel darin einwickeln und in einer Auflaufform drapieren.

In einer Pfanne Knoblauch und Zwiebeln anbraten, dann danach einen kleinen Schluck Brühe in der Pfanne erhitzen und den Frischkäse darin auflösen. Danach Soße über die Spargelröllchen verteilen, Frühlingszwiebeln darüber geben und mit Käse gratinieren.

NN am 08. Mai 2021